ANNO SECONDO - N. 41 SABBATO 6 GENNARO 1844

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

INDUSTRIA

ISTITUZIONE DI UN DEPOSITO DI ESPOSIZIONE PER VENDITA DI VINI ITALIANI NELL' ISOLA DI S. GIORGIO MAGGIORE IN VENEZIA

Che cosa è la rendita del vino pei possidenti in generale? Una rendita che non bilancia le spese della piantagione, dell' allevamento, del governo delle viti; la perdita del terreno occupato dalle medesime; le spese di fabbricazione e conservazione del vino; e quelle finalmente che caricano la vendita, cioè trasporti, provigioni, e dissesto di vasi vinari. Mettasi da una parte questa uscita, e dall' altra il ricavato del vino, e vedrassi che senza esagerazione il possidente coltiva la vite o per diletto, o per necessità, o per abitudine, non mai perchè vi trovi il suo tornaconto; e che per il fatto è desso che paga il gusto di chi cionca il soave licore. Quest' anno per verità la cosa non andò tanto male perchè si vendette e si vende a trenta e a quaranta quel vino che gli anni addietro si vendeva a sedici. Ma donde codesto apparente vantaggio? dalla scarsità del prodotto. Avremo dunque da invocare la gragnuola, il secco, le intemperie, per vuotare più presto le nostre cantine? Tanto varrebbe spiantare la metà o due terzi delle viti. Tolga però Iddio che noi consigliamo sì matto rimedio. Il vino è il prodotto naturale per eccellenza della nostra penisola, e comunque corrano gli eventi, la sua produzione costa meno agli Italiani che ai Francesi. Ma e perchè i Francesi ne traggono a quel che pare più vantaggio che noi? Perchè lo mandano fuori, e perchè lo fanno bere anche a noi stessi che nuotiamo nel vino. Ecco il gran secreto del loro tornaconto. E chi è che lo ignori? Chi non sa che il consumo regola il prezzo di tutte le cose? Dunque invochiamo il consumo e non la carestia; e l' abbondanza cesserà di essere per noi

il suplizio di Tantalo. Imitiamo le altre nazioni che ci vincono d'industria e d'attività; cerchiamo uno sfogo ai nostri vini fuori della piccola cerchia in cui c'imprigiona il dispotico monopolio di pochi speculatori. La cosa è facile, ma per mettervici, è d'uopo che ci spogliamo di due capitali difetti che ci fanno stare tanto al disotto degli altri in fatto di speculazioni, la timidezza e la diffidenza. Per tentare fortuna ci vuole coraggio e fiducia. Orsù dunque, signori Possidenti, scuotiamo la miseria che ci assidera, e facciamo, senza indugiare con importune e vergognose dubbiezze, l'esperimento a cui c'invita colla seguente Circolare un uomo onesto, un egregio cittadino il sig. G. Casato. Che cosa poi rischieremo? Le spesa di trasporto di due botti di vino, e alla peggio una parte di quel piccolo capitale se il vino andasse guasto. Ma a fronte di sì picciolo rischio v'è la probabilità di assicurare per l'avvenire uno smercio a' nostri vini tale che non solo ridonderà a grande onore della nostra industria, ma, ciò che più vale, a sommo vantaggio del nostro interesse.

CIRCOLARE

Ai Signori Possidenti

Pregiatissimo Signore!

Proponendomi d'istituire nei Franchi Emporei dell'Isola di S. Giorgio Maggiore di questa Città un Deposito di Esposizione per vendita, con ricapito pel minuto dettaglio nel centro della Città stessa, dei Vini Italiani che sieno per la qualità, e per i prezzi, come si suol dir Commerciabili, potendosi con quelli simultaneamente provvedere al consumo della popolazione, a quello che si verifica in altri paesi della Monarchia, e per ultimo anche all' Estero d'oltre Mare, ed oltre Monti, quando le necessarie diligenze, avvertenze, e preparazioni si praticassero; io non m'immagino alcerto d'innalzarmi all'elevata regione di que'pensieri scientifici che furono emessi dalli Scienziati Italiani sull'argomento dei vini più prelibati d'Italia, sui quali un solenne giudizio di classificazione dovrà aver luogo al prossimo Congresso di Milano, come fu pubblicato.

La mia istituzione viene in sequela dei studj, ed indagini, ch'io vado facendo da lungo tempo, meritevoli, io spero, della protezione dei Dotti, poichè in aggiunta al traffico dei vini prelibati italiani, pei quali il patriotismo dei ricchi viene impegnato per sostituirli sulle loro mense all'uso smodato dei vini stranieri, io bramerei d'operare anche a prò dei vini inferiori, ma di qualità commerciabili, essendo indubitato che da questi trar si potrebbero più pronti, più generali, e più conseguenti vantaggi.

Il prodotto abbonda, ed è migliorato in Italia; nelle vie del progresso l'agricoltore ha già prese le mosse, e le condusse a quel punto ch'egli non può progredire se non è dal Commercio assistito.

Fin quì, il Commercio speculativo non si è del vino seriamente occupato; qualche operazione ben riuscita a larghi intervalli non produsse utili effetti di continuità, poichè il mal esito di qualche altro tentativo venne a turbare le prime concepite speranze. D'altronde il vino è un prodotto, che si va migliorando all'insaputa dei commercianti, poichè resta sparso, ed imprigionato nelle campagne, soggetto al monopolio delli consumatori locali; desso è anche di un fastidioso, pericoloso, e dispendioso movimento, ed avviene perciò molto difficile che li speculatori s'inducano ad assistere gli Agricoltori, a menocchè questi non s'accordino per avanzare d'un passo, ponendo in mostra i loro migliorati prodotti, in alcune comode centralità, senza troppa albagia di pretese, per facilitare l'invito ad operare, colla scielta non solo del prodotto più confacente, ma coll'apparecchiata comodità di eseguir degl'invii con economia di fastidj, di tempo, di spesa, con diminuzione di pericoli, e con una larga periferia di consumi tanto all'interno che all'estero, come sarebbe possibile.

La possibilità di specular con vantaggio sui vini italiani, dentro, e fuori d'Italia

viene assicurata non solo dal migliorato prodotto, ma da quegli ulteriori perfezionamenti che diverrebbero presto generali, quando un movimento commerciale assicurasse l'esito ed il tornaconto.

L'Italia ha il vantaggio d'appartenere quasi a due Zone per rispetto alla produzione del vino; sotto la Zona Settentrionale, i vini potrebbero essere ridotti assai prestamente affini ai vini di Francia, del Reno, della Mosa, della Mosella, e dell'Ungheria; sotto la Zona Meridionale, que' vini sono a quest'ora ridotti quasi consimili ai vini di Spagna, e di Portogallo, e già compariscono sui mercati del mondo senza simulazione di paese.

In questa Centralità, abbiamo vicina la Germania sorella, che amerebbe di consumare dei nostri vini in maggior copia che non ne usa, se quel commercio fosse eseguito con miglior fede, e con rapporti meglio che non sono, organizzati, mediante dei carrettieri avventizj.

Le città tutte italiane sono pessimamente provvedute pei loro consumi di vino al minuto, nè Venezia va esente, pei suoi antiquati sistemi di approvigionamento, d'un giusto rimprovero, comunque la si scusi colla preferenza che dà il popolo suo al buon mercato.

Venezia popolata di cento e venti mila abitanti, cui si aggiunge un'altra popolazione di sei in sette mila mutabili forestieri vogliosi quasi tutti di trovare in vendita dei vini migliori, a prezzi più ragionevoli, sarebbe da per se stessa una consumatrice ben preparata a premiare le cure che s'intromettessero per approviggionarla in miglior guisa di quella che si usa, con general malcontento.

D'altronde Venezia, collocata com'è in riva al mare, alla foce, si può dire, dei principali fiumi d'Italia, in centro di Provincie ricchissime di vini, in gran parte ridotti migliori, a portata delle coste del golfo, che danno vini fortissimi, ed a buon patto; in comunicazione immediata colla Germania; punto d'arrivo, e partenza per tutto il mondo, sarebbe fra le centralità da prediligersi la prima al certo, se non fosse anzi la sola, dove organizzar si potrebbe un commercio esteso di vini, principalmente italiani, valendosi per questi, come per gli esteri della duplice franchigia accordata dalla paternità del Governo all'isola di S. Giorgio Maggiore, dove si trovano eccellenti cantine, senza che occorra di daziare il genere prima ch'esso entri oppur sorta al suo futuro destino, nel quale sono comprese le retrocessioni con piccolissimi aggravj.

Il coraggio che occorre per iniziare un traffico inusitato non può essere l'opera nè di un giorno, nè di una sola volontà; fa d'uopo il concorso di alcune necessità che determinino molti a favorire le innovazioni; ma siccome ognuno ben sa, e si accorge, che siamo oramai pervenuti alle necessità, non di estirpare le viti, come talun suggeriva, ma d'incoraggiare il coltivatore, perchè non desista, e si perfezioni; di dare al commercio speculativo un ricco prodotto da trafficare perchè si bilanci cogli esteri dove siamo passivi; di provvedere in fine ai consumi delle città con metodi ed avvertenze migliori, onde vi sia comune il buon vino, ai prezzi più ragionevoli; così perseverando in quanto a me nell'antico mio desiderio di conciliare, se fia possibile, quell'accordo d'interessi che manca tra l'agricoltore diligente, ed il commerciante avvertito, m'accingo oggidì di provocare quest'unione mediante il deposito, che come ho detto, mi propongo di aprire nelle franchigie di S. Giorgio Maggiore con un ricapito in città a portata d'ogni assaggiatore, e per tal mezzo porto lusinga di dar luogo ad un primo concorso dove comparendo pei primi, come fa d'uopo, li proprietarj coi campioni dei loro prodotti daranno incentivo a trattare e concludere coi nazionali, e cogl'esteri, degli affari di rilevanza.

Non occorre di dire a quai patti la mia ingerenza venga ad offrirsi in qualità di commissionaria; tutti ben sanno di quali spese si graviti la merce lasciata in commissione, e quali sieno dei commissionarj i doveri, e le responsabilità; forse i premj,

e le guarentigie potrebbero variare nei casi della maggiore importanza, ed allora la commissione si concerta colla possibile soddisfazione dei mittenti, la di cui benevolenza, e tranquillità devono essere all'istituzione preziose.

Per ora non si tratta se non che di ricevere da tutta Italia, e per le prime da queste provincie, delli campioni, pei quali è necessario, per altro, avvertire.

1. Che non si mandino vini troppo bassi, ovvero dei buoni con prezzi troppo esagerati.

2. Che le quantità, per i vini prelibati collocati in bottiglie non sia minore di cinquanta, e pei vini inferiori ma commerciabili, le quantità, per ogni specie, sia almeno di due botti, ossia venti mastelli, misura di Venezia.

Diversamente sopra minime quantità sarebbe quasi inutile la prestazione; poichè, nè gli acquirenti potrebbero fare un giusto criterio del genere, nè le spese di commissione sarebbero sopportabili.

3. L'invio delle due botti dovrà essere ripartito in arnasi minori per la maggiore facilità dei trasporti, e per la migliore conservazione del vino, comunque nelli depositi si useranno tutte le avvertenze enologiche che l'esperienza ha trovato giovevoli.

4. Importando assai che gl' invii sieno fatti con risparmio di tempo, e di spese, e con tutte le avvertenze possibili per ovviare in viaggio le manomissioni, così quei mittenti che non avessero mezzi proprj, sicuri, ed economici, dovranno prima passar di concerto col sottoscritto per superare gli ostacoli, che non saranno, si spera, insormontabili, nè perigliosi.

5. Anche pei ricapiti di Finanza che dovranno scortare il genere alla franchigia di S. Giorgio Maggiore, sarà necessario di non sbagliare perchè non avvengano incagli per viaggio, ovvero la necessità d' introdurre al consumo l' invio anticipando il dazio, ch' è alquanto gravoso.

Questa mia idea che procede dal desiderio vivissimo di operare non solo a vantaggio mio, ma col profitto di molti, che dispersi sono e svagati, come appunto si è riflettuto dalli Scienziati nel loro Manifesto, non è un' idea destituta di appoggio, e di protezione come ad effettuarla rendesi necessario. Esponendola, siccome ho fatto, dapprima, a parecchj possidenti di queste provincie, ed alle persone istesse rispettabilissime, che assunsero dal Congresso di Lucca il mandato di occuparsi appunto in quest' anno delle nostre imperfezioni, od avanzamenti sull' argomento, venni da tutti animato ad offrire, siccome faccio, l' opera mia, debole al certo, ma volonterosa di meritare quel grado di compatimento, che basti per collocarla in azione, ond' altri forse vengano, sull' esempio, a fare di meglio.

Con questo titolo io mi faccio coraggio d' interessare anche V. S. a coadiuvarmi per quelle vendite, o compere che le piacesse di combinar col mio mezzo, e così in attesa degli ambiti di Lei comandi, ho l' onore di professarmi con sensi di stima e di rispetto.

Venezia, li 5 Dicembre 1843.

Umilissimo Servitore
G. CASATO.

ECONOMIA DOMESTICA

DEL POLLAJO E DEI POLLI.

(Continuazione)

In generale i polli come gli augelli amano la nettezza: sovente si veggono occupati ad acconciare, a pulire, a lustrare le penne col loro becco; e fuggono l' abitazione quando non è tenuta con nettezza. Non è solo sulla salute dei polli ch' è sensibile l' influenza dell' abitazione; ma la loro carne stessa divien più soda e più saporita, e non contrae cattivo gusto, come succede a quelli che dormono ne' pollai poco ventilati, stretti, pieni di sterco e d' insetti.

Le medesime attenzioni devonsi praticare pei nidi ne' quali le galline fanno le ova e le covano, e maggiormente dopo la

covata, altrimenti lo sterco è cagione che i pulcini si lordano di pidocchi e pulci, che talvolta incomoda la chioccia fino al punto di abbandonarli, sebbene i padri e le madri abbiano molto attaccamento pei nidi in cui elevarono la loro prole; ed oso quindi affermare che mediante una grande pulizia, di rado avverrà che i polli sieno attaccati d'altra malattia che quella dell'incurabile vecchiezza.

Il pollajo sia piuttosto ampio relativamente al numero dei polli che deve contenere; l'esposizione dev'essere a levante o a mezzodì con un finestrino al nord, che si tiene aperto in estate per rinfrescar la temperatura interna, e chiuso nell'inverno e nelle altre stagioni. Si fornisce questo finestrino di una ferriata di maglie fisse, perchè i sorci e gli altri animali nemici dei polli non possano introdursi nel pollajo.

Per quanto è possibile, conviene che la porta del pollajo sia 4 o 5 piedi sopra il livello del cortile; i polli vi monteranno facilmente mediante una scala esterna.

Se il pollajo è troppo freddo, le galline non fanno ova; se è troppo caldo e troppo umido, vanno soggette a malattie o a reumatismi; e se le pareti non sono bene intonacate di calcina ed imbiancate, se il suolo non è bene lastricato, i sorci e gl'insetti vi si annidano, turbano il sonno dei polli, e impediscono il loro miglioramento.

I pollai adunque devono essere costruiti in luoghi sani, e tenuti con grandissima pulizia.

I posatoi o pertiche in un pollajo devono esser posti a qualche distanza dal lastricato, acciocchè i polli vi possano dormir sopra. Conviene che questi posatoi o pertiche sieno fatti di travicelli o correnti un po' arrontodati ne' loro angoli superiori, non mai però che sieno rotondi e levigati, perchè i polli non piegano le loro unghie, e non possono sostenersi sui posatoi rotondi. Questi posatoi devono essere in numero bastante perchè i polli trovino almeno uno spazio di 5 a 6 pollici di cui abbisognano.

La forma dei posatoi che noi preferiamo è la seguente: devono poggiare sopra cavalletti posti paralellamente e in scala a ciascuna faccia del pollajo. Ogni rango dev'essere isolato dall'altro, in modo che si possa, senza alcuna difficoltà, levarli dal locale per lavarli e spazzarli, e nettar poscia facilmente il pollajo.

Altri suggeriscono, invece delle panche o cavalletti per sostenere i posatoi, dei traversi o posatoi muniti alle loro estremità di uncini di ferro per poterli appendere ad anelli infissi nelle pareti. Se ne avrà un doppio numero. Quando i primi saranno lordi, si porranno in macerazione in una botte o in un mastello d'acqua, lo sterco si distaccherà, e quando dopo qualche giorno si toglieranno dall'acqua, essi saranno nettissimi. Quest'acqua è buonissima per innaffiare i legumi, colla quale cresceranno rapidamente.

Il primo rango si pone alla distanza di 2 piedi dalle pareti; il secondo che serve di gradino al primo, ad un piede; e così di seguito. Con questa disposizione, si può accostarsi ai nidi senza tema di ostacoli per prendervi le ova; e il mezzo del pollajo rimane libero, e non è ingombrato dallo sterco dei polli.

La costruzione dei nidi del pollajo è suscettibile di miglioramento poco costoso, e che non conviene trascurare in una grande educazione di polli. Anzichè fissar direttamente le ceste contro il muro, come praticasi ordinariamente, si potrebbe appenderle alle tavole fermate nelle pareti da quattro dadi, le cui viti fossero bene assodate. Ogni tavola sarebbe guernita dei sostegni delle ceste, e d'un piccolo tetto di tavola. In tal modo, ogni gallina si troverebbe per così dire isolata dalle altre galline nel nido, e levando le viti dalla tavola che le sostiene, si potrebbe facilmente levar tutto l'apparato per lavarlo con acqua calda e distruggere gl'insetti che vi annidarono.

Si distribuiscono i nidi sulle pareti del pollajo a forma di scacco, affinchè uscendo le galline non spauriscano quelle che covano.

I polli bevono sovente; convien quindi che siano vicini alla loro abitazione dei truogoli sempre ripieni di acqua, perchè possano soddisfare questo pressante bisogno. Conviene pure che l'acqua sia netta, rinnovata ogni giorno nell' inverno, e due volte nell'estate, e che il truogolo non contenga immondezze.

Dalle massaje dipende che i polli sieno sempre in perfetta salute, che i loro prodotti sieno abbondanti e di eccellente qualità, e per conseguire tutti questi risultati non vi occorrono che poche cose. La massaja che saprà governare il suo pollame con intelligenza, ne ricaverà un gran profitto, specialmente se si trova vicina a qualche città. Oltre il prodotto ch' Ella ne ricaverà, qual risorsa non è questa per una casa in ogni tempo? Tutti conoscono la carne sustanziosa di una gallina bollita, la delicatezza di un pollo, e l'utilità delle ova; ma oltre tutto ciò se una famiglia abbisogna di qualche lira, qual mezzo più facile per procurarsela, senza cadere nelle mani dei piccoli usurai?

(*sarà continuato*) G. B. Z.

NECROLOGIA

DI MARIA TREVISAN.

Ricordo con animo commosso la dipartita di quaggiù di Maria Trevisan sanvitense, che nelle domestiche faccende, e nell'amore virginale di sposa e di madre fu raro esempio, e nella carità verso il prossimo inimitabile. Alla condizione modesta in cui nacque, nelle strettezze del censo trovava modo di mantenere decorosamente la famiglia, e porgere sollievo al misero; sovente però il cuore abbondava nel soccorrere altrui, e la casa difettava forse anco del bisognevole. Preparato il pane alla famiglia per una settimana, avvenne che mancasse sino dal primo giorno; richiesta di qualche pannilino per coprire qualche vergognoso ignudo, si levava niente meno che la propria camicia.

La Trevisan nell' intemerata sua vita, e nell' esercizio delle opere di carità diede maggiormente a confermare, che le donne cui la Provvidenza destinò ad essere le benefattrici dell' uomo, dal momento che nasce fino a quello in cui posa per l'ultima volta il capo sull'origliere, libero dai travagli di questa misera vita, le donne che sentono con tanto amore i bisogni dei proprj simili, pajono appunto destinate a sussidiare l'umanità tribolata dai mali. E la Trevisan, per altra via, seppe imitare l'esempio di quella povera Rosa Govonna, che fondò l'ospizio delle Rosine, prendendo per titolo quel sapientissimo detto - mangerai del lavoro delle tue mani - e di quella altrettanto mirabile Suor Marta, la quale, a simiglianza di quelle virtuose sorelle di San Vincenzo de' Paoli, accorreva su campi di battaglia, negli spedali, nelle case private, sulla pubblica strada, ovunque sorgesse un lamento, accadesse una disgrazia, pronta a soccorrere il ferito, il mendico, l'afflitto, il derelitto. Conciossiachè Maria non essendo libera, e dovendo attendere alle bisogne domestiche, ch'è dover sacro, trovava ne' suoi figli il compimento di ciò che fare essa non poteva; e don Giovanni, dopo aver professato lettere, filosofia, morale nel Seminario di Portogruaro, porge ora consiglio all'ignorante, conforto al misero, pane all'affamato; e don Giuseppe istruisce, nelle scuole festive, l'artista che deve mangiare del lavoro delle sue mani, entra nelle carceri e corregge il delinquente colla parola d'amore, vigila sul parvolo e sull'adulto, e a tutti e per tutti trova una parola di conforto, e un conforto.

Nella vita di Maria Trevisan troviamo materia di tessere amplissimo elogio; ma ciò non faremo, che modesta essa fu, nè vogliamo offendere le sue ceneri con le nostre lodi; però non possiamo tacere pochi fatti, e narrati con brevi parole. Una giovine che l'inesperienza del mondo condusse al mal costume, venne dalla Trevisan raccolta in sua casa, e come la mutò delle vesti, così cercò di mutarla nei costumi. Convinta che per correggerla con-

veniva darle un esempio da imitare, le diede, non temente i pregiudizj del mondo, per compagna la propria figlia: esempio unico e raccomandabile di carità cristiana! Però continuamente l'era di scorta e nella casa, e per la strada, e nelle chiese. Tutti si maravigliavano, tutti applaudivano ad opera sì bella! Dopo lungo soggiornare in quella casa, e quando pareva mutata, venne provvista di servigio in una famiglia; sgraziatamente poco durò il mutato costume, chè la fragilità sua la ricondusse ben presto sulla via dell'errore. - La buona Trevisan pianse di nuovo l'error di colei, e nelle sue preghiere la raccomandava alla bontà di Dio.

Un giorno la casa Trevisan fu derubata di una caldaja da liscivia piena di filati. Credete voi ch'essa imprecasse al ladro? Mai no: dispensò invece pane ai poveri, perchè questi pregassero la misericordia divina a voler perdonare a chi la derubò, chè l'errore di lui le pesava più che il suo danno.

Venuta a morte in pochi dì di malattia, il popolo la pianse, e i poveri dissero nel loro espressivo linguaggio che *venne loro tolto il* 1818. Più che poetico, sublime detto!

Se la mia povertà tanto mi concedesse, desidererei che la terra che ricopre quelle ossa avesse una pietra, su cui i presenti e i posteri potessero leggere questa iscrizione:

QUI RIPOSA
MARIA TREVISAN
MADRE A QUATTRO FIGLI
MADRE E SORELLA
A QUANTI POVERI LA CONOBBERO
MORÌ IL XVII Xmbre DEL MDCCCXLIII
I FIGLI E I POVERI LAGRIMOSI
PREGANO PACE ETERNA

G. B. Z.

VARIETÀ

ABUSI POPOLARI

Articolo Secondo.

SOSTANZE ALCOOLICHE SPIRITOSE

Vini esteri.

Dalle umili taverne passando ora alle mense signorili, io oso pronunciare una parola anche sull'abuso e sullo scialacquo immodico de' *vini esteri* o *navigati*, che la moda ha oggimai reso cotanto abituale e frequente in ogni ceto dell'umana società civile, pagando così spontaneamente la nostra sempre ricca Italia enormi contribuzioni allo straniero con vergognoso disprezzo delle proprie derrate.

Mi gode l'animo però il sentire, essersi stato preso in considerazione dal Congresso agronomico di Lucca l'importante argomento de' vini italiani. Mi gode l'animo il sentire, aver primo preso la parola in proposito, a nome della Commissione, l'illustre Presidente Co: Freschi, fondatore e redattore di questo istruttivissimo Foglio popolare; aver saviamente richiamato l'attenzione degli enologi italiani sulla decadenza e sulla perfettibilità de' loro vini nazionali; ed avere con forti ragioni insistito sulla necessità di riformare e perfezionare una volta in Italia la fabbricazione de' vini, di cui sono suscettibilissimi. Mi gode l'animo, lo ripeto, il sentire le proposizioni del Ridolfi e del Serristori sulla emancipazione dell'Italia dallo *stranienierismo*, e sulla *nomenclatura* da darsi a' vini nazionali, secondo le terre di loro provenienza, anzichè battezzarli spuriamente con nomi stranieri: nonchè sulla servile e fatturata *imitazione* de' vini esteri co' nazionali, alterandone stranamente fabbricazione, gusto, e nome, con grave scapito alla reputazione de' nostri vini. E bene a ragione, parlando di questi vini, avanzava il principe di Canino — Ch'e' di sovente, lungi dal satollare il palato, guastano lo stomaco colle droghe, di che sono fatturati — (*Sezione d' Agronomia e Tecnologia di Lucca*, 26 *Settembre* 1343).

Facciam voti impertanto che alla Riunione milanese concorrano tutti i zelatori dell'italiana enologia, da ogni parte di questa fertil penisola con appositi campioni; che gli scienziati, chimici ed agronomi componenti la Sezione, intraprendano nuovi studii e ricerche sull'arte di perfezionare l'industria vinicola; e che veggasi quindi, mercè le loro cure ed investigazioni, risorta alla fin fine e posta al paro della straniera anche la vinificazione italiana.

Che l'Italia non manca, nò, di terreni e di vigneti privilegiati e doviziosi al paro, se non forse più ancora, della Francia e della Germania; non manca di ottime qualità d'uve, capaci a darci preziosi vini *bottigliabili* in varie regioni della sua superficie; e non mancherebbe d'industriosi ingegni manifatturieri, se un concorde volere li guidasse allo studio ed alla pratica di una raffinata enologia.

Di vini squisiti italiani hanno tenuto parola anche gli antichi scrittori poeti ed agronomi, e nelle scuole grammaticali abbiamo udito ora un Orazio celebrare il suo Falerno, ora un Virgilio, ora un Giuvenale cantare l'Albano, il Setino, il Caleno, ed ora un Plinio ed un Columella l'altre specie di vini dilicati e spumanti. Anche il Redi, per tacere di tant'altri scrittori di cose agrarie,

nel suo ditirambo intitolato — *Bacco in Toscana* — annovera un buon dato di soli buoni vini toscani di squisita delicatezza. Che se la sola Toscana fin da quell'epoca ne contava tanti e di tante rare qualità, quanti non ne conterà ora l'intera Italia, e tutti di un gusto eccellente e particolare? E, studiandone più addentro la fabbricazione adattata alle varie specie d'uva, da cui si raccolgono, quanto non riescirebbero ancora più squisiti e delicati da disgradarne forse di gran lunga gli esteri, insulari, o così detti navigati?

Ma non è mio scopo di parlare ora delle numerose varietà di vini italiani, della loro fabbricazione, perfettibilità ed estendibilità nella nostra beata penisola,

» Ch'Appenin parte, il mar circonda e l'alpe.

Non è mia intenzione di istituire un ragionato confronto intorno le qualità gustatorie dei vini esteri co' nazionali, nè del prezzo di questi a paragone di quelli; chè opera è questa non delle mie spalle. Io non intendo che di proporre alcune riflessioni economiche sull'importazione, sull'abuso e sul consumo straordinario che vien fatto tuttogiorno in Italia de' vini stranieri, posponendo i proprii, e quindi sul vergognoso tributo che pagano volontariamente gli italiani alle estere nazioni.

Non v'ha pranzo sontuoso, signorile o nuziale; non v'ha festa conviviale, o *sagra;* non v'ha convegno di colta e scelta società, in cui non faccian ravvivare la brigata le generose bottiglie di Sciampagna, di Bordeaux, di Porto, di Madera o di Tokai. Nè monta che il prezzo di loro acquisto esorbiti fuormisura. La rarità del vino sembra anzi calcolarsi nel prezzo d'acquisto. A tanta eccedenza è giunto il lusso di moda! E il prezzo d'acquisto non è mica una cosa lieve e di poco momento. Eppure quante bottiglie annue di questi vini esotici non si introdurranno in Italia? Basterebbe visitare i depositi vinarii di Trieste, di Genova, di Livorno o di Venezia, onde calcolarne approssimativamente la somma. E questi depositi poi ne distribuiscono i carichi a tutte le circostanti provincie.

E questo non è forse tutto dinaro che viene esportato d'Italia, a scapito dell'economia pubblica e privata, e a danno dello smercio de' vini nazionali? Ognuno, ch'abbia fior di senno, lo dee conoscere palesemente. — Quanto meglio non sarebbe dunque, che i gran possidenti italiani concorressero unanimamente a studiare e perfezionare l'industria vinicola nazionale; chè Italia, come dissi, non manca di fertili ed eccellenti prodotti viniferi; e cercassero quindi di surrogare in patria i proprii ai vini stranieri, battezzandoli coi nomi delle terre ove crescono, o de' migliori possidenti che ne perfezionarono la vinificazione; tentassero di smerciarli anche all'estero, facendone gustare altrove le squisite qualità di cui sono suscettibili; e procurassero in tal guisa d'introitare quelle somme, che finora hanno con loro disdoro contribuito allo straniero. — È questo un voto ch'io oso pronunciare in faccia alla dotta ed industriosa nostra penisola. È questo il tema, che il Congresso agronomo-chimico di Milano si proporrà di utilmente risolvere. Attendiamone il risultamento.

Intanto io dirò, che anche i vini esteri possono riescire non poco dannosi alla salute di chi ne fa un uso soverchio, per le tante droghe o sofisticherie, onde sovente i fabbricatori ne alterano la natura per renderli o più amabili, o più effervescenti, o più esotici. Lo stomaco, a forza di abusare giornalmente di tali vini ricercati, sovente con entrovi droghe stimolanti, a poco a poco si irrita, e vi si elabora un lento processo sub-flogistico della tonaca mucosa interna *(sub-gastrite)*, per cui hanno luogo dispepsie, inappetenze (le così dette *debolezze di stomaco*), e flatulenze, ed eruttazioni, ed altri disordini della digestione, i quali sono poi tanto più difficili ed ostinati a togliersi, quanto più lunga contano l'epoca del loro cominciamento, e quanto maggiore e continuato si fu nell'individuo affetto l'abuso e lo scialacquo dei vini esotici e fatturati.

JACOPO DOTT. FACEN.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

AVVISO

In seguito ad ossequiato Governativo Decreto 17 novembre p. p. N.° 44792-1488, l'agenzia di questo Giornale assunse la Ditta di *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino.*

Essendo quindi cessata ogni ingerenza di *Giacomo Pascatti,* le lettere ed i gruppi saranno diretti franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito al Tagliamento.*

Le stesse disposizioni riguardano le Librerie filiali di Pordenone e Portogruaro.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO